




Tourelles de gratin de pommes de terre

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

- 1 kilogramme de pommes de terre (à chair ferme)
- 1 tasse de lait entier
- 1 cuillerée à thé d'ail en poudre
- 1/4 cuillerée à thé noix de muscade
- 1/2 cuillerée à thé poivre noir (gemalen)
- 2 cuillerées à thé de thym frais
- 1 gousse fleur de sel
- 100 grammes de parmesan (geraspt)
- 100 grammes de gruyère
- 2 tranches de lard petit-déjeuner (gebakken en verkruimeld)
- 2 cuillères à soupe ciboulette (ciselée)

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en très fines tranches. Utilisez éventuellement une mandoline. Dans un récipient, mélangez-les avec le lait, l'ail en poudre, la noix de muscade, le poivre, le thym, la fleur de sel et le parmesan.
- 2.** Chemisez un moule pour 12 muffins de papier sulfurisé. Remplissez-le de tourelles de pommes de terre. Couvrez le tout d'une feuille d'aluminium, enfournez le plat dans un four préchauffé à 180 °C et laissez cuire pendant 40 minutes. Retirez la feuille d'aluminium et saupoudrez chaque tourelle de gruyère et de lard émietté.
- 3.** Poursuivez la cuisson pendant 20 minutes. Démoulez les tourelles et parsemez-les de ciboulette.